

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU LES CHENEVOTTES

Le Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes est issu d'une parcelle située à proximité immédiate du célèbre Montrachet.

Chenevottes signifie en ancien français "Chanvre" - champs où l'on cultivait le chanvre.

Notre parcelle de chardonnay plantée en 1930, de 0.25 hectare, est située à mi-coteau, au nord de Chassagne et possède une exposition plein Est. Les vignes se situent sur un terrain relativement plat, bien drainé, avec un sol calcaire et caillouteux particulièrement propice à produire des vins blancs charnus et minéraux.

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.

DÉGUSTATION -



Le nez distingue cette parcelle des deux autres Chassagne-Montrachet 1er Cru, il est plus classique et léger, mais aussi plus crémeux : il évoque le pain frais et grillé, les amandes, il est très Chardonnay.

La bouche est délicate, franche, avec un plaisir accessible et serein, du gras sans excès et une excellente finesse. Moins puissants que le Clos Saint Jean ou Les Vergers, il possède tous les charmes du grand classique ; c'est le rêve d'une sauce crémée ou d'une fricassée de girolles.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.